

# Il vino in caraffa

## MONTELVINI PRODRY

E' un vino multivarietales costituito principalmente di Prosecco e trebbiano che ha permesso di ottenere un prodotto con delle sfumature particolari.

LA VINIFICAZIONE: Frizzante ottenuto con il metodo Charmat. Il vino viene fatto rifermentare, dopo l'aggiunta di lieviti selezionati, in autoclave.

Ottenuta la pressione desiderata il vino viene refrigerato, centrifugato e infustato.

IL VINO BIANCO: Di colore giallo paglierino, ha un profumo fruttato e delicato, leggermente aromatico. Ha un'acidità gradevole, brioso e sapido. Ottimo come aperitivo, è indicato come vino da tutto pasto, specialmente con frittture miste di pesce o di verdura.

IL VINO ROSE': Il Regandino è un blend ottenuto da vitigni a bacca rossa e bianca multivarietales; è un vino frizzante ottenuto dalla rifermentazione del Regandino fermo, per tale motivo le caratteristiche sono le stesse con un'unica differenza rappresentata dalla presenza dell'anidride carbonica naturale.

## BIANCO FRIZZANTE / ROSE' FRIZZANTE:

¼ LITRO	€ 4.50
½ LITRO	€ 7.50
1 LITRO	€ 13.00

## ROSSO DELLA CASA:

¼ LITRO	€ 4.50
½ LITRO	€ 7.50
1 LITRO	€ 13.00

# Le Bollicine

## *"PROSECCO DI TREVISO" EXTRA DRY*

€ 17.00

Produttore: Tre Ville

Regione: Veneto

Vitigno: Glera 100%

Vinificazione: Metodo Charmat

Descrizione: colore giallo paglierino chiaro, perlage finissimo e spuma vivace. Dal profumo pronunciato di mela golden, il sapore pulito, aromatico ma garbato grazie ad un residuo zuccherino naturale. Ideale per accompagnare piatti di pesce

## *"RIBOLLA SPUMANTE" BRUT*

€ 23.00

Produttore: Le Monde

Regione: Friuli Venezia Giulia

Vitigno: Ribolla 100%

Vinificazione: Metodo Charmat

Descrizione: spumante dal colore giallo paglierino, dal perlage fine e persistente.

Profumo che ricorda i fiori d'acacia ed agrumi. Ricco e lievemente sapido in bocca con un retrogusto di minerali e mandorla. Ottimo l'abbinamento con crostacei e pesce cotto al vapore

## *"REFOSSO" BRUT*

€ 22.00

Prosecco Conegliano Valdobbiadine superiore DOCG

Produttore: Zardetto

Regione: Veneto

Vitigno: Glera 100%

Vinificazione: Metodo Charmat

Descrizione: colore brillante giallo paglierino chiaro, animato dal suo perlage fine e persistente. Profumo ricco aroma citrino e freschezza erbacea con piacevoli tocchi di crosta di pane. Interessanti le note fruttate di fragole di bosco. Sapore bocca ampia e golosa, fruttata e ben bilanciata. Uno stile pieno, gustoso, pulito e lungo. Buona persistenza con soffice cremosa effervescenza finale

## *"MOLIN" EXTRA DRY*

€ 23.00

Prosecco Conegliano Valdobbiadine superiore DOCG

Produttore: Zardetto

Regione: Veneto

Vitigno: (Prosecco) Glera

Vinificazione: Metodo Charmat

Descrizione: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fruttato si riconosce pera, mela con un tocco di esotico ananas. In bocca è piacevolmente rotondo, sostenuto da una piacevole freschezza. Adatto in aperitivo e a tutto pasto.

## *"CON-TRE" SPUMANTE ROSE' EXTRA DRY*

€ 17.00

Produttore: Contarini

Regione: Veneto

Vitigno: Raboso e San Giovese

Vinificazione: Metodo Charmat

Descrizione: Rosato con riflessi tendente al rubino, spuma fine e regolare. Sentori delicati, freschi e leggermente vinosi. Bocca asciutta, sapida e molto gradevole. Ottimo con piatti freschi e delicati, in particolare con crudità.

## *"PROSECCO DI VALDOBBIADENE" SUPERIORE*

€ 28.00

Produttore: Il Roggio

Regione: Veneto

Vitigno: Glera 100%

Vinificazione: Metodo Charmat

Descrizione: il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. E' delicato e vivace con un ottimo perlage. Lievemente morbido ed equilibrato. Si chiude in maniera asciutta nel finale. Adatto in aperitivo ed a tutto pasto, in particolare con crudità.

### ***“ALTA LANGA” BRUT***

**€ 55.00**

Produttore: Del Tetto

Regione: Piemonte

Vitigno: Pinot nero, Chardonnay

Vinificazione: Metodo classico

Descrizione: L'Alta Langa è un territorio alto collinare nel sud del Piemonte, con suoli caratterizzati da marne sedimentarie. Affinamento minimo di trentasei mesi sui lieviti.

L'origine certificata, la produzione limitata e la raccolta manuale delle uve fanno di “Alta Langa” uno spumante artigianale unico e di grande prestigio.

### ***“LAVI” SPUMANTE BLANC DE NOIR***

**€ 23.00**

Produttore: Colomba Bianca

Regione: Sicilia

Vitigno: Nerello Mascalese 100%

Vinificazione: Metodo Classico

Descrizione: Dal colore giallo paglierino si apre al naso con sentori di rosa e violetta selvatica contornate da note fruttate di mirtillo, mela verde e fiori di ciliegia. È un ottimo spumante da aperitivo e si abbina bene a primi piatti a base di pesce.

### ***“MARCALBERTO” BRUT SANSANNEE***

**€ 34.00**

Produttore: Pier Giorgio Cane

Regione: Piemonte

Vitigno: Pinot nero, Chardonnay

Vinificazione: Metodo classico

Descrizione: Giallo paglierino, con brillanti riflessi dorati, perlage fine e persistente. Al naso risulta intenso caratterizzato da sentori di crosta di pane, in bocca è rotondo ed equilibrato, dotato di una straordinaria freschezza. Ideale per aperitivo o in abbinamento a frutti di mare e crostacei o a tutto pasto.

### ***“MARCALBERTO” ROSÉ BRUT***

**€ 34.00**

Produttore: Pier Giorgio Cane

Regione: Piemonte

Vitigno: Pinot nero, Chardonnay

Vinificazione: Metodo classico

Descrizione Un elegante colore rosa antico ed un perlage fine e persistente sostenuto da un bouquet di frutti rossi, lieviti e crosta di pane rendono questo vino estremamente gradevole. In bocca è equilibrato fresco con una bella struttura bilanciata.

Può essere abbinato a piatti di pesce di mare soprattutto in guazzetto.

### ***FRANCIACORTA DOCG***

**€ 38.00**

Produttore: San Cristoforo

Regione: Lombardia

Vitigno: Pinot nero, Chardonnay, Pinot Bianco

Vinificazione: Metodo classico

Descrizione Il colore è un giallo dorato con riflessi verdognoli, il perlage è persistente, al naso oltre alla crosta di pane tipica del metodo classico si riconosce la mela verde e fiori bianchi. Il sapore è fresco, intenso e gradevole. Si abbina in aperitivo, con pesce crudo crostacei e a tutto pasto.

### ***“LAVI” SPUMANTE ROSÈ EXTRA DRY***

**€ 23.00**

Produttore: Colomba Bianca

Regione: Sicilia

Vitigno: Nero D'Avola 100%

Vinificazione: Metodo Charmat

Descrizione: Dal colore rosa porpora, limpido e brillante con perlage fine e persistente. Il profumo è intenso con note fruttate di fragole e lamponi, in bocca ritornano gli aromi percepiti al naso. La grandiosa sapidità che lo contraddistingue ne esalta il corredo aromatico fresco e leggero.

***“CREMANT DE BOURGOGNE” BRUT***

**€ 35.00**

Produttore: Veuve Ambal

Regione: Borgogna (Francia)

Vitigno: Pinot nero, Gamay

Vinificazione: Metodo Charmat

Descrizione: il delicato perlage di questo Cremant de Bourgogne è enfatizzato dalla sua tonalità giallo oro e dalle bollicine fini e persistenti. Il palato armonico e fruttato rivela note di frutta esotica. Ideale con antipasti di mare e crudi di pesce.

***“CREMANT DE BOURGOGNE” ROSE’BRUT***

**€ 34.00**

Produttore: Veuve Ambal

Regione: Borgogna

Vitigno: Pinot nero, Gamay

Vinificazione: Metodo Charmat

Descrizione: Alla vista mostra un bel colore rosa intenso, ravvivato da un perlage fine e persistente. Il profumo è un ventaglio fruttato rosso, che si articola in ricordi di lampone, ribes e frutti di bosco, su uno sfondo floreale che ricorda la rosa. Al gusto è equilibrato, con una vena sapida fine ed una freschezza viva, integrate ad una percezione tannica appena accennata. Ideale con crostacei, gratin di molluschi e crudità.

# Champagne

## *MOET & CHANDON*

€ 67.00

Produttore: Moët & Chandon

Regione: Champagne (Francia)

Vitigno: Pinot nero, Pinot Meunier, Chardonnay Vinificazione: Metodo classico

Descrizione: Giallo paglierino dorato, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime belle ed intense note di mela verde, di agrumi, di fiori bianchi impreziosite da una decisa traccia minerale, quasi gessosa. Al palato è sontuoso, fresco, seducente, molto lungo e piacevolissimo. Da abbinare a tutto il pasto.

## *“CARTE D’OR BRUT” CHAMPAGNE DRAPPIER*

€ 67.00

Produttore: Drappier

Regione: Champagne (Francia)

Vitigno: Pinot nero, Pinot Meunier, Chardonnay Vinificazione: Metodo classico

Descrizione: colore giallo con riflessi ramati, dal profumo fruttato, tra cui spicca la pesca e la frutta bianca.

## *“BLANC DE BLANC” CHAMPAGNE DRAPPIER*

€ 69.00

Produttore: Drappier

Regione: Champagne (Francia)

Vitigno: Pinot Meunier, Chardonnay Vinificazione: Metodo classico

Descrizione: colore giallo paglierino, il profumo è floreale, le note vegetali lasciano rapidamente in bocca il posto agli aromi di vaniglia, di pera e di liquirizia. È uno champagne eccellente come aperitivo ma può accompagnare magnificamente frutti di mare e crostacei.

## *“ROSÉ” CHAMPAGNE DRAPPIER*

€ 67.00

Produttore: Drappier

Regione: Champagne (Francia)

Vitigno: Pinot nero, Pinot Meunier, Chardonnay Vinificazione: Metodo classico

Descrizione: colore rosa intenso, con un bouquet di frutti di bosco e un sentore di violetta. In bocca è elegante e persistente, fruttato con un leggero sentore di pepe. Adatto a tutto il pasto, ma predilige le preparazioni alla griglia.

## *DOM PERIGNON*

€ 269.00

Produttore: Dom Pérignon

Regione: Champagne (Francia)

Vitigno: Pinot nero, Pinot Meunier, Chardonnay Vinificazione: Metodo classico

Descrizione: colore giallo paglierino, con un bouquet fruttato e floreale, in bocca è secco e morbido, al naso è una spirale di aromi, angelica, fiori secchi, noce di cocco, cannella, cacao e tabacco. Adatto a tutto il pasto.

# Vini Bianchi

## *"RE CIT" ROERO ARNEIS*

€ 19.00

Produttore: Monchiero Carbone

Regione: Piemonte

Vitigno: Arneis

Descrizione: Vino dal colore giallo paglierino intenso con un bouquet è fruttato con sentori di pera, mela arricchiti da note che ricorda la mandorla. Il palato è secco e piacevole, da abbinare ad antipasti, e tutta la cucina di pesce.

## *"BLANGE" LANGHE ARNEIS DOC*

€ 31.00

Produttore: Ceretto

Regione: Piemonte

Vitigno: Arneis

Descrizione: il "Blangè" coniuga all'approccio sostenibile in vigna la modernità di esecuzione. Frutto e mineralità, fragranza e calibrata freschezza, coesistono in un bianco che ha fatto della godibilità e della trasversalità il suo marchio di fabbrica.

## *ERBALUCE DI CALUSO*

€ 19.00

Produttore: Cantina della Serra

Regione: Piemonte

Vitigno: Erbaluce

Descrizione: Il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, il naso è fresco e fruttato con sentori di mela verde. Da abbinarsi all'aperitivo, antipasti e a tutto pasto.

## *LANGHE FAVORITA*

€ 19.00

Produttore: Giuseppe Roagna

Regione: Piemonte

Vitigno: Favorita

Descrizione: Colore giallo paglierino, il bouquet è fruttato con sentori di mela, il sapore è secco leggermente amarognolo ma piacevolmente equilibrato. Da abbinarsi a crostacei, pesce al vapore.

## *GAVI DI GAVI "QUATER" DOCG*

€ 24.00

Produttore: Massimo Rattalino

Regione: Piemonte

Vitigno: Cortese di Gavi

Descrizione: "Quater" è un vino che proviene da vigneti di cortese coltivati nel comune di Gavi, un'area ristretta all'interno della più ampia zona di origine del Gavi. Il colore è giallo paglierino con tipiche sfumature verdoline. Il profumo è delicato ed etereo con note di fiori bianchi e frutta secca. Il gusto è secco, pieno, armonico e fresco. Buono in abbinamento ad antipasti freddi, crostacei, frutti di mare, primi leggeri di pesce.

## *TIMORASSO "PICCOLO DERTHONA"*

€ 26.00

Produttore: Cantina di Tortona

Regione: Piemonte

Vitigno: Timorasso

Descrizione: Vino di spiccata eleganza, ottenuto dallo storico vitigno del territorio, bianco importante che ben si adatta all'invecchiamento. Al naso sorprende per l'ampiezza dei profumi e le note minerali e fruttate si legano ad un palato fresco, sapido e persistente.

### *PIGATO "BRAIE"*

€ 26.00

Produttore: Durin

Regione: Liguria

Vitigno: Pigato

Descrizione: Colore giallo paglierino vivo con riflessi dorati, il bouquet è fruttato e fragrante, con sentori di pesca matura e miele con un fondo minerale. Il sapore è secco ma morbido e piacevole. Per tutta la cucina di pesce.

### *PINOT GRIGIO "COLLIO"*

€ 23.00

Produttore: Ronco dei Tassi

Regione: Friuli Venezia Giulia

Vitigno: Pinot Grigio

Descrizione: Giallo con riflessi intensi, il sapore è secco e pieno con una bella persistenza. Da consumare su antipasti e pesce in genere dà il meglio di se su pesci particolarmente saporiti.

### *RIBOLLA GIALLA "COLLIO"*

€ 25.00

Produttore: Ronco dei Tassi

Regione: Friuli Venezia Giulia

Vitigno: Ribolla Gialla

Descrizione: Colore giallo paglierino, il profumo è fruttato e floreale sottile ed elegante. Il sapore è fresco di buona armonia con un buon corpo. Da abbinarsi a tutta la cucina di pesce

### *CHARDONNAY*

€ 19.00

Produttore: Erste & Neue

Regione: Trentino Alto Adige

Vitigno: Chardonnay

Descrizione: Alla vista ha un colore paglierino leggero. I profumi al naso richiamano sentori di frutta fresca croccante ed erbe aromatiche. Al palato è fresco, vivace, scorrevole, caratterizzato da una struttura equilibrata. È un vino naturalmente portato ad accompagnare sia preparazioni a base di pesce che di verdure.

### *MÜLLER THURGAU*

€ 23.00

Produttore: Erste & Neue

Regione: Trentino Alto Adige

Vitigno: Muller Thurgau

Descrizione: Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. I profumi al naso sono delicati e fini, e si sviluppano su note varietali principalmente fruttate e floreali. In bocca è vivace, fresco, caratterizzato da un sapore leggermente asprigno. Ottimo a tutto pasto, dove accompagna egregiamente pietanze a base di pesce. Perfetto anche con i crostacei e con le ostriche

### *GEWÜRZTRAMINER*

€ 26.00

Produttore: Erste & Neue

Regione: Trentino Alto Adige

Vitigno: Gewurtztraminer

Descrizione: Colore giallo paglierino, vino aromatico per eccellenza, fruttato e floreale. Al palato è di ottima struttura, vivo, scorrevole, estremamente beverino. Chiude con un finale mediamente persistente. Ottimo a tutto pasto.

## *GEWÜRZTRAMINER "RAZER"*

€ 25.00

Produttore: Sandri

Regione: Trentino Alto Adige

Vitigno: Gewurtztraminer

Descrizione: Il Gewurtztraminer è un vitigno aromatico di origine Alsaziana, coltivato da molti anni in alcune micro zone delle colline di Pressano, dove i terreni ricchi di argilla ben soddisfano le esigenze nutrizionali del vitigno. Vino dal forte aroma, strutturato e corposo, si presenta con un colore giallo dorato, dal profumo floreale e speziato. In bocca il corpo pieno e consistente avvolge tutto il palato.

## *PECORINO "VELLODORO"*

€ 22.00

Produttore: Umani Ronchi

Regione: Marche

Vitigno: Pecorino

Descrizione: Colore giallo paglierino carico, il profumo è aromatico con frutta esotica ed erbe aromatiche. Il sapore è secco aromatico fruttato e complesso.

Ideale in aperitivo, pesce crudo, affumicato coquillages.pp

## *VERMENTINO DI GALLURA "RIAS" DOCG*

€ 22.00

Produttore: Tenute Gregu

Regione: Sardegna

Vitigno: Vermentino

Descrizione: Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Il bouquet pregiato con profumi intensi, note fruttate e floreali. Il gusto risulta asciutto e morbido.

## *GRECO DI TUFO*

€ 25.00

Produttore: Feudi di San Gregorio

Regione: Campania

Vitigno: Greco Di Tufo

Descrizione: Colore giallo paglierino, il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo. Seguono morbide note balsamiche. Da bere con crudi di mare.

## *FIANO D'AVELLINO*

€ 24.00

Produttore: Feudi di San Gregorio

Regione: Campania

Vitigno: Fiano

Descrizione: Il colore è giallo paglierino deciso con riflessi verdolini. Nette sono le sensazioni mediterranee: fiori freschi come la camomilla, pesca gialla e arancia candita. Al palato le tipiche note di morbidezza del vitigno vengono completate da viva freschezza e mineralità. Bianco ideale per accompagnare crostacei, pesci con salse e grigliate marinare.

## *FALANGHINA "JANARE" DOC*

€ 20.00

Produttore: La Guardiense

Regione: Campania

Vitigno: Falanghina

Descrizione: Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Sensazioni di acidità e sapidità incrementano progressivamente conferendo un gusto bilanciato e piacevole. Ideale con carpacci di pesce e crostacei.



## *SAUVIGNON "VITese"*

€ 23.00

Produttore: Colomba Bianca

Regione: Sicilia

Vitigno: Sauvignon

Descrizione: Colore giallo paglierino, con riflessi tendenti al verdognolo. Il profumo è quasi selvatico, con sensazioni di peperone giallo, salvia, pesca e una nota di foglia di pomodoro. Nerbo morbido ed elegante, con lunga persistenza aromatica. Da abbinare a crostacei e coquillages.

## *GRILLO "VITese" DOP*

€22.00

Produttore: Colomba Bianca

Regione: Sicilia

Vitigno: Grillo

Descrizione: Colore giallo paglierino, il profumo con note pungenti di spezie, pepe bianco e salvia, con sentori di pesca gialla e melone bianco, il sapore gradevolmente fresco deciso e di spiccata personalità caratterizzano questo vino dalle origini probabilmente pugliesi ed impiantato in Sicilia verso la fine dell'Ottocento.

## *ZIBIBBO "VITese"*

€ 23.00

Produttore: Colomba Bianca

Regione: Sicilia

Vitigno: 100% Zibibbo

Descrizione: Colore Giallo verdolino acceso e brillante. Presenta soavi sentori di frutta fresca a pasta gialla, ma anche mela e kiwi oltre a note floreali di gelsomino e lavanda. Molto profumato e aromatico, è ottimo nell'abbinamento con primi e secondi di pesce.

## *ANTHILIA*

€ 20.00

Produttore: Donnafugata

Regione: Sicilia

Vitigno: Ansonica e Cataratto

Descrizione: si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca unite a sentori di fiori di campo. In bocca ritroviamo la nota fruttata evidente, rinfrescata da una piacevole sapidità. Chiude una buona persistenza. Perfetto con pasta ai frutti di mare e pesce azzurro.

## *GEWÜRZTRAMINER "RESERVE PARTICULIERE ALSACE"*

€ 30.00

Produttore: Charles Wantz

Regione: Alsazia, Francia

Vitigno: Gewurtztraminer

Descrizione: Colore giallo paglierino carico, il profumo è aromatico con frutta esotica ed erbe aromatiche. Il sapore è secco aromatico fruttato e complesso. Ideale in aperitivo, pesce crudo, affumicato e coquillages.

## *CHABLIS*

€ 30.00

Produttore: Hamelin

Regione: Borgogna, Francia

Vitigno: Chardonnay

Descrizione: Colore Giallo paglierino, il profumo è intenso complesso e persistente con note fruttate e minerali, il gusto è fresco con un buon corpo. Da abbinare a coquillages e a tutto pasto per la cucina di pesce.

## *POULLY-FUME'*

€ 37.00

Produttore: Serge Dagueneau

Regione: Loira, Francia

Vitigno: Sauvignon Blanc

Descrizione: Giallo paglierino luminoso il colore, questo Pouilly-Fumé si apre al naso esprimendo un'ampia gamma di frutta esotica, tra cui il frutto della passione, litchi e mango, cui si aggiungono intriganti nuances minerali caratteristiche del terroir e aromi floreali di acacia e di bosso. Bianco da tutto pasto, si presta particolarmente ad accompagnare frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi. Ideale come aperitivo.

## Vini Rosé

### *“LAGREIN” ROSE’*

€ 21.00

Produttore: Dorigati

Regione: Trentino Alto Adige

Vitigno: Lagrein

Descrizione: Colore cerasuolo tenue, con un bouquet fruttato piacevole che ricorda piccoli frutti rossi di bosco. Al sapore questo fruttato si mescola a una piacevole freschezza con una nota finale di mandorla. Splendido vino per frittiture di pesce, primi piatti e formaggi.

### *CERASUOLO D’ABRUZZO*

€ 23.00

Produttore: Cantina Zaccagnini

Regione: Abruzzo

Vitigno: Montepulciano

Descrizione: Vino dagli intensi profumi di fragola, lampone e visciole, con fresche note floreali di viola, rosa canina e melograno, un palato di buona struttura, avvolgente, morbido; al finale, fruttato e persistente con retrogusto mandorlato. Da abbinare a piatti saporiti della cucina marinara, salmone, zuppe di pesce, frittiture di mare e di terra.

### *NEGROAMARO ROSATO*

€ 22.00

Produttore: Castello Monaci

Regione: Puglia

Vitigno: Negroamaro

Descrizione: Colore rosa brillante intenso che ricorda i coralli di mare, profumi persistenti di fiori e piccoli frutti rossi; sapore morbido, pieno, sapido, minerale con una inebriante freschezza. Finale sapido e leggero fondo di frutta fresca che si sofferma in bocca.

## Vini Rossi

### *RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO SELEZIONE 26*

€ 23.00

Produttore: Montalbera

Regione: Piemonte

Vitigno: Ruchè

Descrizione: Colore rosso rubino intenso, il profumo è floreale fruttato e aromatico su tutto si impone una rosa canina, il sapore è secco aromatico e fresco. Per pesci grassi in guazzetto.

### *DOLCETTO D'ALBA*

€ 22.00

Produttore: Pira

Regione: Piemonte

Vitigno: Dolcetto

Descrizione: Colore rosso rubino con riflessi violacei, bouquet floreale e fruttato, emerge su tutti la viola ed i frutti di bosco. Il sapore è secco morbido ed elegante.

### *GRIGNOLINO D'ASTI "GANASSA"*

€ 20.00

Produttore: Terre Astesane Scarl

Regione: Piemonte

Vitigno: Grignolino

Descrizione: Vino con spiccata personalità, di colore rosso rubino chiaro, ottenuto da uve Grignolino. Sapore leggermente tannico con retrogusto fresco e gradevole.

Si abbina facilmente ad antipasti e piatti leggeri di pesce

## Vini Dolci

### *MOSCATO D'ASTI*

€ 19.00

Produttore: Gianni Doglia

Regione: Piemonte

Vitigno: Moscato

Descrizione: Colore giallo paglierino carico con riflessi verdi, il profumo è intenso ed inebriante, il sapore dolce ed aromatico è accompagnato da un fresco finale agrumato dalla lunga persistenza. Il Moscato d'Asti è un ottimo vino da dessert che si sposa felicemente con la pasticceria secca e torte di frutta

### *PASSITO DI PANTELLERIA*

€ 27.00

Produttore: Terre di Zagara

Regione: Sicilia

Vitigno: Zibibbo

Descrizione: Colore giallo dorato dai riflessi ambrati, il profumo è intenso e complesso con note di frutta tropicale, secca e erbe della macchia mediterranea. Il sapore è dolce intenso, per pasticceria con creme frutta candita e spezie. Ideale l'abbinamento con formaggi erborinati

## Birra

### *MENABREA (BIRRA ALLA SPINA)*

0.20 cl	€3.50
0.40 cl	€5.50

### *BIRRA ARTIGIANALE "PIAN DELLA MUSSA"*

*BRIGÀ BIONDA 750 ml*

€ 10.00

*BRIGÀ ROSSA 750 ml*

€ 12.00

*FRANZISKANER -WEISSBIER 500ML*

€ 6.50

## Bevande

ACQUA MINERALE (PET 500ml)	€ 1.50
ACQUA MINERALE (750ml)	€ 3.00
BIBITE IN LATTINA	€ 3.50
CAFFE'	€ 1.50
CAFFE' CORRETTO	€ 2.50
LIQUORI	€ 4.00
LIQUORI SPECIALI	€ 5.00
WHISKY	€ 5.00
WHISKY SPECIALI	€ 6.00/9.00

## Vini al calice

Zibibbo	€ 4.50
Grillo	€ 4.00
Falanghina	€ 4.00
Erbaluce	€ 4.00
Sauvignon "Del Collio"	€ 4.50
Pinot grigio	€ 4.50
Vermentino "Atargai"	€ 4.00
Muller Thurgau "E&N"	€ 4.00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 4.50
Ruchè	€ 4.50